



ナオミ愛児園 園だより

毎月1日発行



2026年度 年主題 しゅイエスとともに

年間聖句主題 **主があなたと共におられる**

ルカによる福音書 1章28節

4月の聖句 **安心なさい わたしだ 恐れることはない** マタイによる福音書14章27節

ご入園ご進級おめでとうございます。新しい環境、新しい生活に、誰もが期待と不安をお持ちのことでしょう。今年度は年主題を「しゅイエスとともに」と掲げ、昨年同様に年間目標を「共に歩み 共に育つ」として保育を進めてまいります。この年の始まりに、神さまが約束してくださっていること、それは神さまが「共にいる」ということです。なんと力強く、なんと幸いな事でしょう。神さまの姿は実際には見えませんが、風や花、小鳥の中に、周りの友だちや家族の中にあり、そして自分自身の中にもきっと神さまが伴ってくださるのです。だからこそ、安心して進みましょう。どんな時にも、どんな事にも、恐れず委ねて楽しみましょう。今からの1年間にたくさんのお恵みと祝福がありますように祈ります。 平田 敬子

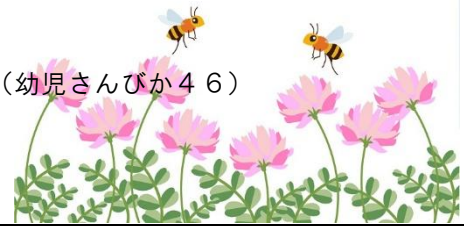
<月の主題> と 4月の願い

- 0歳児<はじめまして>神さまから愛されている大切な存在として受け入れられる。/新しい環境の中で保育者や友だちにであう。/春の自然を感じる。
- 1・2歳児<よろしくね>保育者や友だちと一緒に祈ったり、賛美したりする中で生活する。/新しい環境の中で保育者や友だちにであい、安心して過ごす。/春の草花、虫などに関心を持ち触れたり眺めたりする。
- 3歳児<だいじょうぶ>新しい出会いの中で、進級児も新入児も保育者と一緒に賛美や祈りを通して神さまの愛に包まれている雰囲気を感じる。/周りの様子を見たり、好きな人や場所を見つけたり、繰り返し遊ぶことで安心して過ごす。/身近な花や草、虫を保育者と一緒に見つけ、春の訪れを感じる。
- 4・5歳児<神さまに愛されて>お祈りやさんびか、聖書のお話、そして保育者のまなざしやことばの中に、神さまに愛されているという安心を感じる。/これまでの体験やかかわりに重ねて、遊びの続きや友だちとの交わりを喜ぶ。/春の自然の美しさや面白さを感じて過ごす。

今月のさんびか 『はなよはなよ』(幼児さんびか19) 『なかよくなさいと』(幼児さんびか46)

おやつ音楽 『どうよう Disk1』

行事



日	月	火	水	木	金	土
			1 始園礼拝	2	3	4 新入園保護者説明会
5	6 イースター礼拝	7	8	9	10	11
12	13 月曜礼拝	14 避難訓練	15	16 体操教室①	17 誕生会	18
19	20 月曜礼拝	21	22	23	24	25 親子遠足
26	27 月曜礼拝	28	29 祝日	30 おたより掲載 体操教室②	職員の行事 5日(日) 任命式 23日(木) 職員会議 28日(火) 言葉の研修	



諸事項 ～年度初めです ご確認ください

<登降園について>

- ・健康を確かめて9:30までに登園しましょう。(1号認定の方は9時50分までに) 休み、遅刻の連絡は午前9:30までにお願いします。→TEL093(871)3245
- ・お子さまの送迎は、必ず責任ある大人の方でお願いします。迎えの変更はご連絡ください。
- ・帰りの際、園庭での遊具遊びはご遠慮ください。
- ・朝夕は駐車場が込み合います。支度を済ませた後は速やかに移動をお願いします。

<登園の可否について>

- ・感染症については、医師の診断と指示によって登園しましょう。
- ・薬服薬中はできるだけご家庭でお過ごしください。
園での投薬には服薬依頼書が必要です。病院で処方されたものに限りです。

<持ち物・服装等について>

- ・持ち物すべてに記名をしましょう。(薄くなった時は再記名願います)
- ・手拭きタオル・ジャンパー・帽子・レインコートにはかけひもを付けましょう。
- ・制服はありません。活動しやすい衣服と脱ぎ履きしやすい靴をご準備ください。
- ・昼寝の準備をお願いします。(上掛け布団、敷マット、パジャマ)毎週末に洗濯をお願いします。
- ・園には、ご家庭の玩具や金銭、また食べ物を持たせないようご協力ください。

<給食について>

- ・ひよこ、うさぎ、ひつじ組は完全給食です。(食費は保育料に含みます)
- ・ひかり、つき、ほし組は主食が必要です。(ただし誕生会の時の主食は不要です)
- ・アレルギー食は対応いたしますが、所定の診断書と面談が必要です。ご相談ください。

<災害時について>

- ・緊急避難場所は、初音町北公園、戸畑イオン前広場、もしくは浅生市民センターです。
また高潮時は第一警備スポーツセンターに避難します。
- 一日だけでも緊急連絡先に変更がある時は、その時々必ずお知らせください。

<その他>

- ・3, 4, 5 歳児は体操教室があります。
講師はJCCA アドバンストレーナー、キッズスペシャリスト花北先生です。(年 24 回)
- ・園だより(月の行事)・月の献立は毎月ホームページに掲載します。ご確認ください。
- ・住所変更、家庭状況変更、勤務先の変更等については事務室までご連絡をお願いします。
- ・提出物は期限厳守でお願いします。

3月末退職者 大庭先生
ありがとうございました

4月末入職者 岡田先生
よろしくおねがいします



令和8年度 献立表 4月

ナオミ愛児園

日	曜	主食		献立名		三食食品群(赤・黄・緑)			栄養価		献立	栄養価				
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる(赤)	力や体温のもと(黄)	体の調子を整える(緑)	3歳未満児		3歳以上児	延長おやつ	3歳未満児	3歳以上児	
1	水	13	月	パン	パン	牛乳	チキンクリームスープ コーンとかにかまのサラダ	牛乳 かりんとう	鶏肉 鉄強化牛乳 かに風味 かまぼこ 牛乳	ロールパン じゃがいも スープの 素 小麦粉 バター サラダ油 酢 砂糖 かりんとう	にんじん 玉ねぎ パセリ スイートコーン きゅうり	1補給:-:492kcal たんぱく質:20g 脂質:22.4g 食塩相当量:1.9g	1補給:-:555kcal たんぱく質:21.6g 脂質:24.3g	牛乳 あられ	1補給:-:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
2	木	16	木	ごはん	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	豆腐 豚ひき肉 赤みそ 牛乳	米 サラダ油 酒 しょうゆ 砂糖 ト マトケチャップ 片栗粉 ごま油 酢 ビスケット	にんじん たけのこ 玉ねぎ ねぎ しょうが きゅうり レモン果汁	1補給:-:482kcal たんぱく質:21.2g 脂質:18.7g 食塩相当量:1.1g	1補給:-:539kcal たんぱく質:23.4g 脂質:19.4g 食塩相当量:1.3g	牛乳 かりんとう	1補給:-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	1補給:-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
3	金	27	月	ごはん	ごはん	牛乳	肉じゃが なめこのみそ汁	牛乳 クッキー	牛肉 煮干し みそ 牛乳	米 じゃがいも 糸こんにゃく サラ ダ油 砂糖 しょうゆ クッキー	玉ねぎ にんじん グリンピース なめこ ねぎ	1補給:-:465kcal たんぱく質:15.8g 脂質:17.5g 食塩相当量:1.2g	1補給:-:521kcal たんぱく質:16.7g 脂質:18g 食塩相当量:1.7g	牛乳 おかき	1補給:-:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
4	土	18	土	パン	パン	牛乳	イタリアンスパゲッティ えのきたけのスープ	牛乳 丸ボーロ	ベーコン チーズ 牛乳	ロールパン スパゲッティ サラダ油 トマトケチャップ ウスターソース バター スープの素 丸ボーロ	にんじん 玉ねぎ セロリー ピーマン えのきたけ ねぎ	1補給:-:381kcal たんぱく質:15.7g 脂質:12.9g 食塩相当量:2.2g	1補給:-:523kcal たんぱく質:19.7g 脂質:15.6g 食塩相当量:2.9g	牛乳 せんべい	1補給:-:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
6	月	20	月	ごはん	ごはん	牛乳	鶏肉のてり煮 もやしと人 参のごまあえ キャベツのみ ぞ汁	牛乳 マドレーヌ	鶏肉 わかめ みそ 煮干し 牛乳	米 サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 ごま マドレーヌ	しょうが きゅうり もやし にんじん チンゲンサイ	1補給:-:479kcal たんぱく質:22.4g 脂質:18.8g 食塩相当量:1.2g	1補給:-:540kcal たんぱく質:24.9g 脂質:19.5g 食塩相当量:1.6g	牛乳 クラッカー	1補給:-:99kcal たんぱく質:4g 脂質:5.6g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:109kcal たんぱく質:4.2g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
7	火	21	火	ごはん	ごはん	牛乳	ハンバーグ ボイルキャベツ コーンスープ	牛乳 あられ おやついりこ	合ひき肉 卵 牛乳 いりこ	米 パン粉 サラダ油 トマトケ チャップ しょうゆ ウスターソース 砂糖 スープの素 片栗粉 あられ	玉ねぎ にんじん キャベツ スイートコーン パセリ	1補給:-:479kcal たんぱく質:19.9g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.5g	1補給:-:541kcal たんぱく質:21.7g 脂質:17.9g 食塩相当量:1.9g	牛乳 カステラ	1補給:-:111kcal たんぱく質:4.4g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	1補給:-:124kcal たんぱく質:4.7g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g
8	水	22	水	ごはん	ごはん	牛乳	魚のたつた揚げ トマト きゅうりもみ 玉ねぎのすまし汁	牛乳 クッキー	白身魚 煮干し だし昆布 牛乳	米 しょうゆ 酒 片栗粉 上新粉 サラダ油 クッキー	トマト きゅうり 玉ねぎ ねぎ にんじん	1補給:-:451kcal たんぱく質:19g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.2g	1補給:-:504kcal たんぱく質:20.5g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.4g	牛乳 ビスケット	1補給:-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
9	木	23	木	ごはん	ごはん	牛乳	いり卵豆腐 チンゲンサイ と油揚げのみそ汁	牛乳 *いちご蒸しパン	鶏ひき肉 さつま揚げ 豆腐 卵 油揚げ みそ 煮干し 牛乳	米 サラダ油 砂糖 しょうゆ ホット ケーキミックス いちごジャム	にんじん 玉ねぎ キャベツ グリンピース チンゲンサイ	1補給:-:477kcal たんぱく質:20.4g 脂質:16.1g 食塩相当量:1.6g	1補給:-:536kcal たんぱく質:22.7g 脂質:16.4g 食塩相当量:2g	牛乳 ウエハース	1補給:-:96kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:105kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
10	金	24	金	ごはん	ごはん	牛乳	カレー 野菜サラダ	牛乳 おかき おやつ昆布	牛肉 スキムミルク 牛乳 パ ター 昆布	米 じゃがいも サラダ油 小麦粉 ケチャップ カレー粉 ウスターソース スープの素 酢 砂糖 しょうゆ おかき	にんじん 玉ねぎ グリンピース キャベツ きゅうり 生姜 にんに く りんご	1補給:-:506kcal たんぱく質:17.7g 脂質:18.1g 食塩相当量:1.9g	1補給:-:574kcal たんぱく質:19g 脂質:19g 食塩相当量:2.4g	牛乳 かりんとう	1補給:-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	1補給:-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
11	土			ごはん	ごはん	牛乳	親子うどん バナナ	牛乳 せんべい	鶏肉 かまぼこ 卵 煮干し だし昆布 牛乳	米 うどん サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 せんべい	にんじん 玉ねぎ ほうれんそう バナナ	1補給:-:422kcal たんぱく質:18.1g 脂質:14.3g 食塩相当量:1.7g	1補給:-:589kcal たんぱく質:20.1g 脂質:12.9g 食塩相当量:1.8g	牛乳 クッキー	1補給:-:102kcal たんぱく質:3.8g 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	1補給:-:112kcal たんぱく質:3.9g 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
14	火	28	火	ごはん	ごはん	牛乳	煮魚 切干大根の煮物 若竹汁	牛乳 *ホットケーキ	白身魚 さつま揚げ わかめ 煮干し だし昆布 牛乳 卵 スキムミルク	米 酒 砂糖 しょうゆ ごま油 バター ホットケーキミックス サラダ油	しょうが 切干大根 にんじん さやいんげん たけのこ	1補給:-:444kcal たんぱく質:21.5g 脂質:13.1g 食塩相当量:1.8g	1補給:-:495kcal たんぱく質:24g 脂質:12.7g 食塩相当量:2.2g	牛乳 ウエハース	1補給:-:96kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:105kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
15	水			ごはん	ごはん	牛乳	レバーのてり煮 にんじんしりしり なめこと豆腐のみそ汁	牛乳 メロンパン	鶏レバー まぐろ油漬 豆腐 煮干し みそ 牛乳	米 糸こんにゃく ごま サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 ごま油 メロンパ ン	しょうが にんじん なめこ ねぎ	1補給:-:419kcal たんぱく質:20.8g 脂質:12.9g 食塩相当量:1.2g	1補給:-:505kcal たんぱく質:24.6g 脂質:15.9g 食塩相当量:1.5g	牛乳 あられ	1補給:-:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
17	金					牛乳	たけのこごはん 鶏のから 揚げ トマトと胡瓜のサラダ 豆腐のすまし汁 オレンジ	プリン	鶏肉 油揚げ だし昆布 豆腐 わかめ 煮干し 牛乳	米 しょうゆ 酒 砂糖 片栗粉 上 新粉 サラダ油 酢 プリン	にんじん たけのこ さやいんげ ん 生姜 トマト きゅうり ねぎ ネーブルオレンジ	1補給:-:506kcal たんぱく質:23.5g 脂質:22.1g 食塩相当量:1.9g	1補給:-:548kcal たんぱく質:25.2g 脂質:22.7g 食塩相当量:2.2g	牛乳 ドーナツ	1補給:-:120kcal たんぱく質:4.5g 脂質:5.7g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:134kcal たんぱく質:4.7g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.2g
30	木			ごはん	ごはん	牛乳	チキンナゲット トマト 野菜スープ	固形ヨーグルト	鶏ひき肉 豆腐 鉄強化ヨーグルト 牛乳	米 マヨネーズ 酒 小麦粉 トマト ケチャップ サラダ油 スープの素	トマト 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ	1補給:-:484kcal たんぱく質:20.2g 脂質:19g 食塩相当量:1g	1補給:-:532kcal たんぱく質:21.4g 脂質:20g 食塩相当量:1.1g	牛乳 せんべい	1補給:-:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	1補給:-:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g

ご入園、ご進級おめでとうございます。本年も、子どもたちの健やかな成長を願い、安全で美味しい食
事の提供を、行っていけるよう、職員一同、努めてまいります。どうぞ、本年もよろしくお祈いします。
4月25日は、遠足です。25日、給食はありません。給食のかわりには、お菓子セットをご用意しています。

*食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2~3回試食をお願いします。

*ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。

*月平均栄養価は、昼食分のみを表記しています。



月平均 栄養価	年齢	区分	1補給 - Kcal	たんぱ く質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相 当量 g
								A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
未満児		基準量	470	15~23	11~16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満
		平均栄養価	464(494)	19.6	17	289	1.9	402	0.23	0.43	16	1.5
以上児		基準量	570	18~29	13~19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満
		平均栄養価	536(567)	21.6	17.6	250	2.4	460	0.25	0.4	19	1.9

令和8年度 4月 離乳食 献立

ナオミ愛児園

日にち 曜日		主食		献立名			午前	離乳食(5~6ヵ月頃)		離乳食(7ヵ月頃~)	
		未満 児	以上 児	午前 おやつ	昼食	午後おやつ		昼食		午後	
1	水	13	パン	パン	牛乳	チキンクリームスープ コーンとかにかまのサラダ	牛乳 かりんとう	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜煮つぶし(野 菜20) ポテトスープ(じゃがいも 10・野菜5)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひ き肉10・じゃがいも20・野菜20・牛 乳30) 胡瓜の刻み煮(20)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳30) 人参のバター煮(人参20)
2	木	16	ごはん	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐のつぶし煮 (豆腐20・野菜15) おろしきゅうり (きゅうり15)	全がゆ(米20) 豆腐のそぼろあん (豆腐20・ひき肉10・野菜20) 野菜 スープ(野菜10)	ミルク 牛乳がゆ(米20・野菜10・牛 乳30) きゅうりサラダ(きゅうり 20)
3	金	27	ごはん	ごはん	牛乳	肉じゃが なめこのみそ汁	牛乳 クッキー	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜のやわらか煮 (じゃがいも10・野菜15) 人参マッ シュ(人参20)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩 1・ひき肉10・野菜20) 人参の甘煮 (人参20)	ミルク 野菜おじや(米20・野菜10) ポテトのミルク煮(じゃがいも15・牛 乳10)
4	土	18		パン	牛乳	イタリアンスパゲッティ えのきたけのスープ	牛乳 丸ボーロ	ミルク	洋風煮込みスープ(麺10・野菜20) 野菜のとろとろ煮(野菜20)	ミネストローネスープ(スパゲッティ 15・ひき肉10・野菜20) 野菜のや わらか煮(野菜20)	ミルク チーズがゆ(米20・チーズ2・ 野菜10) 野菜のあえもの(野菜20)
6	月	20	ごはん	ごはん	牛乳	鶏肉のてり煮 もやしと人参 のごまあえ キャベツのみそ汁	牛乳 マドレーヌ	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物 (麩1・野菜15) キャベツスープ(キャ ベツ15)	全がゆ(米20) キャベツのそぼろ煮 (ひき肉10・野菜30) オニオンスー プ(玉ねぎ15)	ミルク ミルクがゆ(米20・牛乳50) 人参スープ(20)
7	火	21	ごはん	ごはん	牛乳	ハンバーグ ポイルキャベツ コーンスープ	牛乳 あられ おやついりこ	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物 (麩1・野菜15) オニオンスープ(玉 ねぎ15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひ き肉10・野菜20) コーンミルクスー プ(コーン10・牛乳20)	ミルク 卵がゆ(米20・卵5) キャベ ツの刻み煮(野菜20)
8	水	22	ごはん	ごはん	牛乳	魚のたつた揚げ トマト きゅうりもみ 玉ねぎのすまし汁	牛乳 クッキー	ミルク	5分がゆ(米10) 魚すり流しとサツ マイモの漬し煮(白身魚15・サツマイ モ20) 玉ねぎのすまし汁(トマト	全がゆ(米20) さつまいもと魚のほ ぐし煮(白身魚20・野菜30) おろ しきゅうりの甘酢あえ(きゅうり15)	ミルク トマトリゾット(米20・野菜2 0) オニオンスープ(玉ねぎ15)
9	木	23	ごはん	ごはん	牛乳	いり卵豆腐 チンゲンサイと 油揚げのみそ汁	牛乳 *いちご蒸しパン	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆 腐25・野菜10) チンゲンサイのスー プ(チンゲンサイ15)	全がゆ(米20) 野菜と豆腐のそぼろ 煮(豆腐15・野菜25) 青梗菜のみそ 汁(野菜15)	ミルク 卵がゆ(米20・卵5・野菜10) 野菜のスープ(野菜15)
10	金	24	ごはん	ごはん	牛乳	カレー 野菜サラダ	牛乳 おかき おやつ昆布	ミルク	5分がゆ(米10) 人参入りマッシュ ポテト(じゃがいも20・人参10) キャベツスープ(キャベツ15)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひ き肉10・じゃがいも20・野菜20・牛 乳30)人参グラッセ(30)	ミルク 野菜がゆ(米20・野菜10) キャベツスープ(キャベツ15)
11	土			ごはん	牛乳	親子うどん バナナ	牛乳 せんべい	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物 (麩1・野菜15) 刻み野菜のすまし汁 (野菜15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひ き肉10・野菜30) ほうれん草のす まし汁(20)	ミルク 牛乳がゆ(米20・牛乳20) バナナつぶし(30)
14	火	28	ごはん	ごはん	牛乳	煮魚 切干大根の煮物 若竹汁	牛乳 *ホットケーキ	ミルク	5分がゆ(米10) 魚すり流しとサツ マイモの漬し煮(白身魚15・サツマイ モ20) 玉ねぎのすまし汁(トマト	全がゆ(米20) さつまいもと魚のほ ぐし煮(白身魚20・野菜30) 野菜 のすまし汁(野菜20)	ミルク バターがゆ(米20・野菜20・ バター3) オニオンスープ(玉ねぎ 15)
15	水		ごはん	ごはん	牛乳	レバーのてり煮 にんじんしりしり なめこと豆腐のみそ汁	牛乳 メロンパン	ミルク	洋風煮込みスープ(麺10・野菜20) キャベツのとろとろ煮(キャベツ20)	ミネストローネスープ(スパゲッティ 15・ひき肉10・野菜20) キャベツの とろとろ煮(キャベツ20)	ミルク チーズがゆ(米20・チーズ2・ 野菜10) 人参のバター煮(人参20)
17	金				牛乳	たけのこごはん 鶏のから揚げ トマトと胡瓜のサラダ 豆 腐のすまし汁 オレンジ	プリン	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆 腐25・野菜10) 野菜のすまし汁(野 菜15)	全がゆ(米20) 野菜と豆腐のそぼろ 煮(豆腐15・野菜25) 野菜のみそ汁 (野菜15)	ミルク トマトリゾット(米20・牛乳3 0・野菜20) つぶしオレンジ(オレンジ 20)
30	木		ごはん	ごはん	牛乳	チキンナゲット トマト 野菜スープ	固形ヨーグルト	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜のとろとろ煮 (野菜15) トマトスープ(トマト15)	全がゆ(米20) キャベツのそぼろ煮 (ひき肉10・野菜30) トマトスープ (トマト15)	ミルク おじや(米20・野菜10) ヨーグルト(ヨーグルト40)